42e Année. — Tome LXXXII N° 2122 Paris, 28 Février 1935

REVUE DE VITICULTURE

LA QUESTION DE L'ALCOOL

Pour obtenir le vote des lois sur l'assainissement du marché du blé et du marché du vin, le président du Conseil a usé de procédés de coercition ou de contrainte qui enlèvent à ces lois une grande part de l'autorité qui s'attache, en temps normal, à l'expression de la volonté parlementaire.

Il fut même obligé de promettre au Sénat de présenter, au début de la session ordinaire qui s'ouvre en janvier, un projet d'ensemble sur la Question de l'alcool. Parlons-en donc un peu.

La question de l'alcool est très mal connue du public, même du public agricole qui a tant d'intérêt à la bien connaître.

Pour la comprendre, il faut la dépouiller de toutes les tractations, de toutes les combinaisons provisoires plus ou moins fragiles, de toutes les lois de circonstance édifiées sous la pression des passions du moment ou des intérêts plus puissants qui les ont commandées, présentant des figures si diverses selon l'époque qui les a vu naître.

Comment se présenterait le problème de l'alcool sous le régime de la liberté ?

Rappelons que c'est le vin qui, le premier, a donné l'eau-de-vie, forme primitive de l'alcool naturel. Mais que de plantes cultivées par l'homme participent, ont participé dans le passé, ou peuvent participer dans l'avenir à la production de l'alcool !

Mettons à part les produits de luxe, le Cognac, le Kirsch, le Questch, etc., dont l'obtention est le but principal des cultures qui les produisent,

Cette réserve faite, l'alcool n'était et ne devrait être qu'un produit occasionnel, accidentel des exploitations culturales, quelle que soit la plante que l'on cultive.

Pour les *viticulteurs*, le vin est le produit essentiel et l'alcool est le grand exutoire. Il permet d'écouler sur un marché différent les excédents de la production du vin.

Pour les *producteurs de pommes*, le débouché principal est le cidre. L'alcool est aussi l'exutoire des récoltes trop abondantes. Ce sont seulement les dispositions artificielles de la loi de 1916 et de l'accord de Béziers qui ont fait naître la distillation directe des pommes, tout à fait imprévue alors, donnant aujourd'hui une quantité d'alcool si considérable.

Dans toutes les *cultures fruitières*, la distillation est le moyen classique d'écouler les excédents. Cette nécessité a donné naissance au bouilleur de crû qui — comme charbonnier — veut être maître chez soi.

La *betterave*, cette filleule du blocus continental, servait auparavant d'aliment au bétail. On lui fit produire du sucre cristallisé, quand on apprit à l'en extraire, sous la pression d'un blocus qui arrêtait l'arrivage des sucres de canne des Antilles. La trop grande production du sucre a conduit à faire de l'alcool avec la betterave.

La *canne à sucre*, elle aussi, donnait surtout du saccharose. La concurrence que la betterave fit en Europe au sucre de canne conduisit à faire fermenter le vesou ou jus de la canne, pour le distiller ensuite. On produisit ainsi du rhum en quantité beaucoup plus grande qu'autrefois.

La *pomme de terre*, ce magnifique cadeau que Parmentier fit à l'art culinaire, a été utilisée aussi pour faire de l'alcool. Elle l'est encore en bien des pays.

Enfin, *tous les grains des céréales, maïs, blé, seigle, riz*, ont été et sont encore employés à la production de l'alcool, lorsqu'ils ne peuvent être consommés en nature, qu'ils soient en surabondance sur les marchés, ou qu'ils se soient altérés dans les greniers ou dans les transports.

La liste s'allongerait encore si l'on voulait considérer les produits coloniaux : *figues, dattes, agaves sysale, movra, bananes, figues de Barbarie*, etc., sont aussi capables de donner de l'alcool.

Mais limitons-nous à l'énumération précédente.

Comment ne pas comprendre qu'autour du tapis vert où l'on discute la question de l'alcool viennent s'asseoir les représentants de toutes les branches de l'agriculture nationale. Nous devrions dire : de l'agriculture mondiale.

Tous réclament une place sur la table, au banquet des consommateurs d'alcool, qu'il s'agisse de sa consommation comme boisson spiritueuse, de sa consommation industrielle pour divers usages, ou de sa consommation comme carburant.

Comment faire la répartition ? Certains peuvent-ils se targuer de privilèges, de droits imprescriptibles ? et lesquels ?

Dans l'hypothèse de la liberté totale des échanges mondiaux, il ne fait aucun doute que, compte tenu du freinage opéré par les frais de transport, ce sont les pays intertropicaux qui seraient appelés à ruiner les producteurs de toutes les autres régions, si la production de l'alcool était un but et non pas seulement un moyen d'évacuer les excédents des récoltes prolixes. Et voici pourquoi :

Toutes les matières hydrocarbonées, sucres, amidons, celluloses, lignoses, etc., qu'on trouve dans les plantes sont engendrées par la catalyse chlorophyllienne, sous l'action des rayons solaires. Les plantes produisent plus de sucre, plus d'amidon, plus de cellulose à l'hectare, là où il y a plus de soleil.

La canne à sucre, la banane et l'arrow-root, à égalité de charges, donneront toujours plus et meilleur marché que la betterave, le raisin ou la pomme de terre ; le maïs et le riz, plus que le blé ou le seigle.

Ces produits naturels servent à l'alimentation de la machine animale, où ils engendrent de l'énergie ; comme le génie de l'homme utilise la cellulose végétale à la cuisson de ses aliments, à sa défense contre les frimas, à la production de l'énergie dans des moteurs inanimés.

Dans l'organisme des animaux, comme dans les foyers de nos cheminées ou de nos moteurs, la combustion de toutes ces substances hydrocarbonées donne de l'eau et de l'acide carbonique, stade terminus de leur dégradation.

Mais il y a des stades intermédiaires. Les plantes non chlorophylliennes, cryptogames, mucors, levures, bactéries, ne poursuivent pas jusqu'au bout la dégradation de la matière organique. Elles n'utilisent qu'une faible part de leur énergie potentielle pour la constitution de leurs tissus, et elles donnent comme déchet *de l'alcool*. Les levures en donnent en plus grande proportion, c'est pourquoi elles sont utilisées dans ce but par l'industrie.

Le charbonnier dans la forêt opère, lui aussi, avec la cellulose du bois, une combustion incomplète. Il reste du charbon, du charbon de bois, tandis que les hydrocarbures s'échappent par la cheminée. La même chose se produit dans la calcination industrielle des bois en vase clos où l'on recueille, en sus du charbon de bois, les produits de la combustion qui distillent : carbures, méthylène, acide pyroligneux, goudrons, etc...

Et le soleil lui-même, de son grand œil incandescent regardant notre petit globe terrestre comme un four sphérique, y consume en vase clos les matières végétales que les âges géologiques ont enfouies sous les parois de leurs sédiments, car le feu central est lui-même enfant du soleil. C'est ainsi qu'à travers les millénaires se sont constitués les dépôts de houille et de lignites, et des gisements d'hydrocarbures connus sous le nom de pétroles bruts.

Houilles, lignites et pétroles bruts, à leur tour disséqués et raffinés par le génie de l'homme, donnent des combustibles divers, huiles, essences, gaz oils, goudrons, cokes, etc... Et voici que l'industrie a trouvé le moyen de fabriquer de l'alcool, de l'*alcool de synthèse*, avec les gaz des cokeries, provenant de la distillation de la houille.

Dans quelle mesure ce nouveau venu, ce compétiteur, va-t-il exiger sa place au banquet des consommateurs ?

Sous le régime de la liberté totale, il est capable, comme prix de revient, d'éliminer tous les autres producteurs d'alcool.

Les productions végétales actuelles, même celles des tropiques, vont-elles être négligées, au profit des productions végétales bien autrement luxuriantes des époques géologiques carbonifères, qui nous ont légué dans les entrailles de la terre des réserves d'énergie que nous n'avons qu'à ramasser ?

Voilà le tableau des compétiteurs.

C'est le menu merveilleux du banquet.

Doit-on laisser les consommateurs se gaver de certains mets en méprisant les autres, ou doit-on répartir ces derniers entre les convives et comment ?

La table est servie. Essayons d'établir un ordonnancement pratique de ce prestigieux repas.

L'Enseignement du passé

Parmi les constituants du repas, de ce banquet des consommateurs d'alcool, mettons à part le nouveau venu, l'alcool de synthèse, ce trouble-fête qui aurait la prétention de chasser tous les autres.

L'histoire du passé nous montre qu'au temps de l'Economie régionale, les difficultés des transports suffisaient à réduire le rôle des concurrents intertropicaux, au point qu'on n'en parlait pour ainsi dire pas.

Le marché de l'alcool, c'était à peu près exclusivement le marché des spiritueux. Le vin et les fruits l'alimentaient seuls. Le vin fournissait, jusque vers 1850, au moins les neuf dixièmes des 800.000 hectolitres d'alcool pur annuellement consommés.

On sait comment, à la faveur de l'Oïdium qui réduisit au quart de sa valeur la récolte du vignoble, les alcools de betterave envahirent ce marché. Durant toute la seconde moitié du XIXe siècle et jusqu'à la guerre, ce fut une lutte continue entre les alcools de fruits, en particulier les esprits de vin, et les alcools d'origine industrielle. Les alcools de mélasse, de grains, de pommes de terre sont venus se joindre aux alcools de betterave, à mesure que les industries des sucres, des grains, des fécules, subissant le contre-coup des échanges internationaux favorisés par des transports plus faciles, avaient besoin d'un exutoire à leur excès de production. Chaque nation se défendant par les droits de douane contre l'envahissement des produits similaires du dehors, les exportations diminuèrent et l'exutoire de toutes ces industries fut la production de l'alcool et son écoulement sur le marché national.

La betterave et la vigne. Telle était la rubrique sous laquelle s'inscrivaient dans les revues agricoles ou économiques les épisodes de cette lutte.

Le résultat fut celui qu'on devait en attendre :

La production des esprits de vin et de fruits rétrograda progressivement.

Mais, sous le régime de la liberté, la viticulture se tira vaille que vaille de ses difficultés. D'une part, l'avilissement du prix des alcools ne laissant plus aucun profit aux vignerons, certains d'entre eux recherchèrent le profit aux dépens du fisc, en vendant l'alcool en fraude, partageant le montant des droits avec le contrebandier ; c'était l'exception. D'autre part, pendant des années, le vinage des vins à la propriété procura un moyen d'écouler les trois-six. Les négociants ne pouvaient viner que chez les viticulteurs, à la faveur de leur privilège de bouilleurs de cru. On en vint à livrer au commerce des vins connus sous le nom de « petits vinés », qui n'étaient que des vins mouillés remontés par vinage à l'alcool. Les abus furent tels qu'on fut contraint de faire une loi en 1894 pour interdire le vinage. Les vignerons eurent encore la ressource de verser leur trois-six dans leur vendange l'année suivante. Cette opération dite du vinage à la cuve était clandestine.

En résumé, sous le régime de la liberté, la viticulture n'avait pour écouler ses alcools que des moyens dérobés. *La concurrence insoutenable des alcools d'industrie leur fermait le marché franc des spiritueux.*

La réglementation, puis la suppression du privilège des bouilleurs de cru (décembre 1900 et mars 1903) eurent des conséquences inattendues. A la suite des deux grosses récoltes (1900 et 1901), la distillation, devenue le privilège des négociants dans les régions vignobles, fonctionna activement. C'est au point que le cours de l'alcool de bourse tomba à Paris à 25 fr., jetant le désarroi parmi

les betteraviers. Et cependant on n'avait produit en cette année 1901 que 272.000 hectolitres d'alcoöl de vin.

La preuve était faite qu'*un excédent d'alcool de vin relativement faible était capable de jeter la perturbation sur le marché des alcools de betterave et de mélasse* produisant dix fois plus d'alcool.

Toutes les tentatives de revalorisation des alcools de vin furent sans effet. Ce n'est que le retour des alambics dans les mains des vignerons, sous la forme de coopératives, à la faveur de la libération des marcs par l'interdiction des piquettes, qui a permis à la vigne de reconquérir une certaine place sur le marché des spiritueux.

Survinrent la guerre, le grand besoin d'alcool pour les poudres, la nécessité de mettre un frein à l'alcoolisme que l'alcool d'industrie avait diffusé avec lui.

Le régime provisoire établi par la loi du 30 juin 1916 réalisa la *séparation des alcools de fruits et des alcools industriels.* On sait comment avec la loi de 1923 et le pacte de Béziers cette séparation devint définitive. Vins et fruits ont reconquis le marché des spiritueux. Cette conquête leur coûta cher :

Suppression de la libre distillation ;

Augmentation des droits de l'alcool ;

Garantie donnée aux alcools de betterave de leur achat par l'Etat à la parité du prix du sucre ;

Imposition d'une augmentation du droit de circulation des vins et des cidres (1 fr. et 0 fr. 50) pour alimenter la caisse de l'Office de l'alcool.

Une autre surprise devait surgir. On planta des pommiers pour faire de l'alcool. On distilla les pommes directement, après fermentation sous l'action des acides minéraux, comme on opère pour les cossettes de betterave et pour les grains.

Alors que les cidres donnaient antérieurement 50.000 hectol. d'alcool, les pommes arrivèrent à en produire 500.000. En 1926, le cours des alcools du marché libre tomba au-dessous de 300 francs.

C'était maintenant l'excédent des pommes qui submergeait le marché et avilissait les cours.

Et que voyons-nous aujourd'hui en cette année de pléthore ?

Sans l'intervention exceptionnelle de l'Etat, on aurait été contraint de distiller des millions d'hectolitres de vin qui auraient noyé le marché des alcools libres. Déjà, en octobre et novembre derniers, l'alcool neutre était tombé entre 225 et 250 fr. Les usines distillant des pommes fermaient leurs portes. Les pommes pourrissaient au pied des arbres. *La seule perspective d'une importante distillation de vin jetait le désarroi parmi les autres producteurs d'alcools de fruits.* C'était la réponse de la vigne à la pomme.

Au même moment, l'obligation de dégorger le marché du blé des 20 millions de quintaux si malencontreusement importés en 1932 et des excédents des trois fortes récoltes qui pèsent toujours sur les cours, eût pu conduire, sans l'intervention de l'Etat, sous un régime de liberté, à distiller une grosse quantité de grains et à submerger par une autre source le marché de l'alcool.

Ainsi, un regard sur le passé et sur le présent apporte maintes preuves que les excédents de production de toutes les branches de l'agriculture nationale viennent tour à tour jeter leur trop plein ou leurs déchets sur le marché de l'alcool.

Betteraves, vins, pommes, grains, tour à tour, viennent par leur excès empoisonner l'atmosphère de l'économie agricole du pays. Tantôt les uns, tantôt les autres, jettent le trouble sur le grand marché où tous comptent trouver un écoulement régulier de leurs produits ou un refuge pour leur trop grande fécondité.

Est-il vérité plus évidente que la *communauté d'intérêts de toutes ces branches essentielles de l'agriculture sur ce marché des alcools* vers lequel elles convergent ?

Est-il nécessité plus grande que celle de *s'entendre entre elles sur ce terrain commun ?*

L'entente comporte trois modalités :

1° L'action commune pour défendre chacun dans sa production principale contre l'envahissement des concurrents inacceptables :

Sucres coloniaux et étrangers,
Vins coloniaux et étrangers,
Blés coloniaux et étrangers,
Cidres coloniaux et étrangers ;

Et ajoutons :

Alcools coloniaux étrangers.

2° Action commune pour accorder à chacun un débouché normal, sur le marché des alcools libres pour les producteurs d'alcools de fruits, sur le marché des alcools industriels pour les alcools d'industrie ;

3° Un exutoire pour les excédents de tous.

Cet exutoire, c'est l'alcool carburant. Sa place sur le marché des carburants telle que l'avait prévu Jean Dupuy dès 1901 n'a jamais été préparée ou réservée comme l'exigent les besoins de l'économie nationale.

Nous allons voir que ces trois dispositions peuvent être aisément satisfaites sans sacrifices, ni pour l'Etat, ni pour chacune de ces branches essentielles de l'économie agricole française.

(*A suivre.*)

LUCIEN SEMICHON.

EXTENSION POSSIBLE CONSIDERABLE DE LA CONSOMMATION DES MOUTS CONCENTRES EN FRANCE

Dès le 5 juillet 1931, le lendemain de la promulgation du premier statut viticole, tous les esprits bien pensants au courant des choses de la viticulture se sont réjouis de voir que l'article 15 de la nouvelle loi autorisait l'emploi des moûts concentrés en chaptalisation à la place du sucre. Il leur semblait que cette énorme fraude par mouillage à la vinification grâce au sucrage, qui désho-

nore les régions du Centre (comme la fraude analogue par les piquettes déshonora longtemps d'autres régions), se trouvait enfin ainsi mortellement frappée. Mais leur bonheur fut de courte durée, car le décret du 1er août suivant s'empressa de modifier tout cela, contrairement aux intentions certaines du législateur, et de nous enlever *en fait* ce que tout le monde pensait que la loi nous donnait, — comme si, chaque fois qu'il était question de concentration ou de moût concentré, une puissance occulte malfaisante se plaisait à intervenir méchamment dans un sens opposé au progrès et à la raison !

Ce décret dit en effet en son article 2 que les vendanges et moûts destinés à la fabrication (1) des vins expédiés sous le nom de « vin de pays » ne peuvent être enrichis que par les concentrés portant le même nom de pays. Et comme tout vin sortant de la cave d'un producteur circule sous le nom du pays de cette cave (s'il n'est pas coupage), pays que la nouvelle réglementation forme du canton et des cantons voisins (lois des 1er janvier et 19 avril 1930, — Décret du 1er février 1930), il s'ensuit que le concentré employé à la chaptalisation doit provenir du canton ou des cantons voisins, ce qui revient à exiger que les praticiens établissent presque autant d'usines qu'il y a de cantons vinicoles en France!

Et voilà comment, par des enchevêtrements de textes que l'on veut enchaîner (on dit aujourd'hui : codifier !) à tout prix les uns aux autres, une simple Administration peut tourner, retourner même complètement, les meilleures intentions de nos législateurs sans que ceux-ci y soient pour quelque chose. Cela paraît inouï, mais la preuve est ici palpable. Car si nos cantons viticoles du Midi peuvent nourrir chacun une usine de concentration des moûts, on comprend bien qu'ailleurs, vers la limite de culture de la vigne (centre, nord, est, etc...) où le vignoble est plus clairsemé et la propriété viticole encore plus morcelée que dans le Midi, il est loin d'en être de même. Or c'est précisément là que l'on chaptalise le plus et le plus souvent parce que le soleil y manque aux fruits. Ce qui est exceptionnel (1932) dans le Midi, y est beaucoup plus fréquent (Bourgogne, Est, Alsace, etc...), et c'est d'ailleurs pour ces pays-là que Chaptal inventa « ce procédé », d'une application plutôt rare et anormale dans nos régions méridionales. Mais si là où on chaptalise pour ainsi dire normalement on s'arrange pour que le moût concentré ne puisse *pratiquement* pas être appliqué, c'est nous retirer d'une main ce qu'on vient de nous donner de l'autre tant que nous n'avons pas d'autres débouchés sérieux en France pour ces concentrés. Il faut de toute évidence, pour que la loi joue, que deviennent effectifs et réalisables le plus tôt possible les reports de toutes nos surproductions locales, d'une région à une autre, sans que de nouvelles douanes intérieures viennent s'y opposer. Ou bien ce n'était vraiment pas la peine de prendre la Bastille et de supporter la Révolution française, puisque nous voilà subitement ramenés, de lois en décrets et de décrets en décrets, de 150 ans en arrière sinon plus, c'est-à-dire aux excès les plus criticables de l'angien régime ! Personne n'avait compris en effet qu'ayant autorisé par deux lois successives les moûts concentrés à plus de 10 % pour la chaptalisation des vendanges, on allait *obli-*

(1) Ce mot est ici impropre puisque d'autres textes législatifs disent qu'en France le vin doit être un produit *naturel*. Un tel produit *s'obtient*, mais ne se fabrique pas, et l'Administration a tort d'employer là un terme contraire à l'idée de pureté du vin, dont nous devons avoir tous le culte.

ger ensuite pour ainsi dire les viticulteurs du Centre, du Nord et de l'Est à continuer à recourir au sucre et à toutes les tentations de fraudes qu'il représente — ainsi qu'à la fabrication *libre* de la piquette !

Qu'on ne se fasse pas d'illusions : je sais très bien d'avance tout ce que peuvent me répondre les intéressés eux-mêmes pour défendre le sucre et combattre le moût concentré ou la concentration des moûts, quand ça les arrange, le sucre de *betterave* étant à meilleur compte que le sucre *de raisin*, etc... Mais à tout cela je réponds, moi, au nom du fisc et de la Répression des fraudes, que le concentré est suivi par la Régie tandis que le sucre ne l'est *pratiquement* pas, de sorte que l'intérêt *de tous* serait que le premier se substitue au second — sans compter la bonification de qualité qui s'ensuivrait forcément, la loyauté commerciale voulant que le vin soit aussi exclusivement que possible fait avec du raisin et des produits de la vigne. La différence de prix des deux sucres serait donc vite effacée par le gain de qualité générale des vins ainsi chaptalisés puisque le bon cencentré de nos régions trop ensoleillées apporterait aux cuvées septentrionales bien d'autres choses (qui leur manquent aussi) que du sucre.

Nos statistiques ne sont guère utilisables ici pour supputer l'importance *vraie* de ce débouché, étant donné les grandes facilités de chaptalisation *clandestines* en raison de l'importante surtaxe des sucres allant à la vinification et des difficultés de surveillance de cette fraude malgré son importance. Mais il faut réfléchir que tout ce qui n'a pas été cette année en France régions viticoles qualifiables de méridionales, y a fourni de 20 à 25 millions d'hectos de vin à faible degré, grâce à la pluie, vin qui aurait certainement consommé en 1934 beaucoup de nos concentrés possibles, si on avait eu liberté complète de report vers les régions défavorisées quant au degré. C'était là une très importante réduction du chiffre de la récolte. Qu'elle soit obtenue ici ou là, peu importe, car elle aurait soulagé d'autant la statistique. Et depuis 1931 on aurait eu largement le temps, sans ces dispositions malencontreuses du décret, de créer cet appel, cette compression ou condensation de récolte, qui aurait canalisé nos surproductions sous cette forme vers les régions où elles auraient pu améliorer la qualité du vin à la place du sucre de betterave.

Cela d'autant plus d'ailleurs que l'abondance du concentré, les facilités de concentration, etc... auraient forcément inspiré, en des années comme celle-ci, toutes sortes de débouchés momentanés ou définitifs, en servant d'autres exutoires à une récolte exceptionnellement surabondante.

Pourtant, améliorer du raisin avec du raisin, quoi de plus naturel et de plus licite par simple définition ! Et aussi par simple bon sens ! Aussi me semble-t-il aujourd'hui, à force d'éplucher les textes déjà existants et en attendant les simplifications et élargissements logiques d'une situation aussi paradoxale, que l'administration ne peut plus s'opposer à la généralisation de la chaptalisation aux concentrés partout en France depuis la lettre autographe n° 1717 du 8 juillet 1933 de M. le Directeur général des C. I., qui essaie de codifier les lois et décrets précités, et conclut, à propos des coupages (au nouveau sens légal de ce mot), que la nouvelle loi du 8 juillet 1933 modifie par son article 3 « le qua-

trième alinéa de l'article 1er de la loi du 19 avril 1930 ; cela étend le rayon dans lequel peuvent être mélangés les vins ordinaires récoltés à l'intérieur d'une même zone de production. Aux termes des nouvelles dispositions, n'est pas à considérer comme vin de coupage le mélange portant sur des vins originaires *en majeure partie* d'une région dans laquelle le titre alcoolique n'est pas fixé à un chiffre supérieur à huit degrés, quand le mélange est pratiqué à l'intérieur même de cette région. Par région, il faut entendre *l'ensemble des départements compris dans chacun des décrets fixant la composition minimum des vins de pays* ».

De sorte qu'il existe légalement aujourd'hui une *nouvelle* espèce de vins de pays, les vins de pays *mélangés*, formés des vins provenant *en majeure partie* de la même région (au dernier sens légal de ce mot d'après le décret du 15 juillet 1933), mais pouvant recevoir *sur place* jusqu'à 49 % de vin étranger à la région considérée. Nous n'en demandions pas tant ! Mais il résulte forcément aujourd'hui de cet enchaînement (j'allais dire imbroglio !) de textes que l'Administration ne paraît plus fondée à discuter à un vin de pays — puisque pays il y a désormais hélas ! — le droit d'avoir pour origine un moût ou une vendange de sa région chaptalisé avec un concentré quelconque. Ou bien alors j'ai cessé de comprendre le français qu'on m'avait appris à l'école il y a cinquante ans environ, puisque l'addition de concentré ne peut guère dépasser 8 à 15 % en volume au maximum (selon la richesse saccharine du concentré) d'après d'autres articles de nos lois viticoles.

De sorte que le Syndicat des Viticulteurs-Concentrateurs de France (1), après en avoir longuement discuté dernièrement, a décidé de grouper cette question avec celle faisant l'objet de mon premier exposé (Voir Revue du 21 février, page 122), pour ne former qu'un seul bloc des considérants et vœux suivants :

« *Le Syndicat des Viticulteurs-Concentrateurs de France,*

Considérant que les lois des 4 juillet 1931 et 8 juillet 1933 prévoient (art. 15) que « les moûts de raisin concentrés à plus de 10 % pourront être *employés en vinification et circuler dans tous les vignobles* de France et d'Algérie » ;

Considérant que la dernière loi viticole (24 décembre 1934) tend non seulement à résorber les excédents actuels, mais encore à *prévoir* toutes les surproductions, et que tout arrachage *obligatoire* a été vivement combattu ;

Considérant que pour faciliter désormais réellement l'écoulement de nos récoltes vinicoles il faut de toute évidence ouvrir au raisin sous *toutes* ses formes le maximum de débouchés possibles, conformément aux intentions *certaines* du législateur ;

Considérant que le moût concentré est la forme de stockage et de transport la plus simple, la plus commode et la plus économique du raisin ;

Emet les vœux suivants :

1° Que le moût concentré n'acquitte désormais les droits sur le glucose que sur la proportion de ce sucre qu'il contient *et non pas sur son poids brut*, puisque sous cette forme-là le glucose rentrant dans le sucre de raisin s'y trouve mêlé à plus de 60 % d'autres constituants ;

(1) Qui m'avait prié de rapporter devant lui ces deux questions après les avoir du mieux débrouillées.

2° Que les moûts régénérés de concentrés allant directement à la consommation dans les pays musulmans soient exemptés de cette taxe sur les glucoses, afin de se trouver toujours à parité de droits avec les purs jus naturels de raisin non concentrés ;

3° Que les moûts concentrés non originaires de crus puissent être utilisés à la chaptalisation *sur tous les points* du territoire envisagé par la loi, hormis les régions de cru déjà délimitées en vertu des lois de 1919 et 1927 sur la protection des appellations d'origine ;

4° Que cette chaptalisation ne puisse faire perdre leurs désignations locales aux vins dits de pays et que l'article 2 du décret du 18 août 1933 soit modifié à cet effet sur ce point, conformément aux intentions *certaines* du législateur de 1930 et à l'article 3 de la loi du 8 juillet 1933. »

H. Astruc,
Directeur de la Station œnologique du Gard.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins, pendant le mois de janvier 1935 (H. A.). — Traitement tardif de la chlorose (Henry F. Charriaut). — La fumure des terres et la crise (G. F.). — Protestation du Conseil municipal de Vouvray (Ch. Vavasseur). — Utilisation des concentrés. — Motion de la C. G. V. à propos de la loi du 24 décembre 1934.

Situation du marché. sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1935. — La situation du marché des vins reste très précaire, après le léger relèvement des prix qui a suivi le vote de la nouvelle loi du statut vinicole. Les vins de transfert, les vins d'hybrides, en somme les vins de moindre valeur en ont profité. Les bons vins restent dans les chais, redoutant la baisse qui se produira si de mauvaises nouvelles ne parviennent pas du vignoble au moment où les gelées précoces peuvent sévir en Algérie et dans le Languedoc. En somme, marché somnolent et inquiet à la fois, bien que l'*Officiel* du 16 février ait publié des chiffres réconfortants.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1934	1933	1934	1933	1934	1933
1. Octobre.....	8.624.066	7.829.289	4.255.045	4.385.672	15.135.149	13.913.871
2. Novembre...	5.073.049	5.351.517	4.250.269	4.481.519	15.720.705	14.215.180
3. Décembre...	3.883.377	4.345.495	3.753.951	3.839.013	15.561.923	14.186.562
	1935	1934	1935	1934	1935	1934
4. Janvier.....	4.995.148	4.301.706	4.318.608	3.975.858	16.577.873	14.200.816
Totaux.....	22.575.620	21.828.007	16.577.873	16.682.062	16.577.873	14.200.816

Les sorties de janvier sont en important accroissement sur celles de janvier 1934, près de 700.000 hectolitres de plus. Augmentation aussi par rapport aux sorties de décembre 1934, plus de 1.100.000 hectolitres de plus.

La consommation taxée avec 4.300.000 hectolitres présente un excédent de près de 600.000 hectolitres par rapport à décembre 1934 et de près de 350.000 hectolitres par rapport à janvier 1935.

Les stocks du commerce sont encore en hausse, avec plus de 16 millions et demi d'hectolitres de vins, soit près de 4 mois de consommation. Jamais on n'avait vu cela !

Pour les quatre mois, léger accroissement des sorties en faveur de l'exercice en cours : 750.000 hectolitres seulement ; la consommation est très légèrement inférieure à celle de l'an dernier ; les stocks du commerce sont de 2.300.000 supérieurs à ceux de fin janvier 1934.

Et pendant ce temps, combien a-t-on distillé de vins sur les 16 à 18 millions d'hectolitres à *résorber* par la distillation obligatoire ?

Nous le saurons peut-être bientôt. — H. A.

Traitement tardif de la Chlorose (1). — Faut-il attendre l'année prochaine pour traiter vignes ou arbres fruitiers contre la Chlorose ? Beaucoup de cultivateurs craignent qu'il ne soit trop tard et que le traitement préconisé ne donne pas le résultat escompté et on peut dire certain, dès cette année. La correspondance reçue me permet d'affirmer que ces craintes sont injustifiées.

C'est ainsi que M. Peigne, à Bellenaves, dans l'Allier, écrit que « bien que le « traitement ait été effectué dans la première quinzaine de mars, c'est-à-dire tar- « divement, il s'est révélé supérieur à l'emploi du sulfate de fer ». De Villasavary (Aude), M. Raymond Boyer écrit de son côté : « J'avais répandu chaque « année et à la même époque (fin février-commencement mars), du sulfate de « fer à la volée et même fondu dans l'eau, sans jamais aucun résultat, à tel « point que j'étais sur le point d'arracher ma vigne ! Mais maintenant, nous « changeons de ton, la vigne est d'un beau vert foncé avec beaucoup de végé- « tation. » De la Haute-Garonne, à Mauvaisin près Auterive, M. Gimbrède signale qu'il a employé la dolomagnésie vers le 20 mars et que, cependant, il a eu un bon résultat, qu'il n'avait jamais obtenu par le sulfate de fer antérieurement employé. M. Marty, à Vaissières (Aude), a épandu la dolomagnésie seulement fin mars et a eu cependant des résultats très concluants, puisque, au 25 août, date de sa lettre, il ne restait presque plus trace de Chlorose. Enfin, M. Fourcade, à Beaumont (Haute-Garonne), lui, n'a employé la dolomagnésie que fin avril et a cependant eu des résultats. Quoi qu'il en soit de cette dernière expérience, je considère qu'il ne faut pas repousser jusqu'à une date aussi tardive l'épandage du produit ; M. Fourcade reconnaît lui-même que la dolomagnésie n'était pas assez dissoute, ce qui ne saurait surprendre personne.

Ce qui me frappe le plus dans la correspondance reçue, c'est qu'il n'y a absolument aucune note discordante : tous les viticulteurs qui ont essayé la dolomagnésie, ou l'emploient régulièrement contre la Chlorose, se déclarent très satisfaits de ce traitement, la plupart même au delà de toute espérance, même dans les cas d'emploi tardif.

Lisons plutôt pour en terminer sur ce chapitre, la note de M. Fedous, propriétaire à Cambiac (Tarn) ; elle nous édifiera complètement : « Résultat par- « fait. Très grosse végétation ; les feuilles très vertes, et la récolte fut d'un quart « plus abondante pour les pieds traités que pour les pieds voisins non traités. »

Doit-on conclure de cette dernière remarque que la dolomagnésie est un engrais, et pas seulement un remède contre la Chlorose ? Je suis depuis longtemps en mesure d'affirmer que tel est bien le cas, et je ne suis pas le seul, de nombreux et éminents savants l'ont fait avant moi.

Constant Schreiber nous dit, dès le début du tome II de son important ouvrage sur « Le sol et les engrais » : qu' « il faut réserver le nom d'engrais aux matières qui peuvent fournir au sol : de l'azote, de l'acide phosphorique, de la potasse, de la chaux et de la magnésie ».

(1) Extrait de la communication faite à la Société d'Agriculture de la Gironde, le 18 février 1935.

Je citerai encore, à l'appui de ce qui précède, l'opinion hautement autorisée de M. le professeur Lagatu, de l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, qui s'exprime en ces termes : « Il ne me paraît pas douteux que le fameux tetraphos-« phate de chaux ne doive une bonne part de ses effets à la magnésie, dont j'ai « eu l'occasion de voir trop souvent la valeur fertilisante pour en douter aucune-« ment aujourd'hui. »

Ce n'est évidemment pas un engrais complet ; elle doit cependant être considérée comme le complément indispensable de toute fumure complète ; la plupart des cultures exportant du sol autant, ou presque autant de magnésie que d'acide phosphorique, la nécessité de son remplacement est évidente, d'autant plus que, selon Jean Dumont, de l'Ecole d'agriculture de Grignon, la plupart des sols contiennent une proportion de magnésie insuffisante pour satisfaire aux besoins de la végétation. Son évidente action mobilisante sur les éléments fertilisants du sol a été signalée par de nombreux auteurs, et c'est cette particularité de mettre à la disposition de la plante ceux de ces éléments qui restent inactifs dans le sol, qui a fait souvent considérer la dolomagnésie comme « l'engrais des années pauvres » où le propriétaire hésite — et pour cause — à engager de grosses dépenses.

L'apport de dolomagnésie, après plusieurs années de fumure complète, permet en quelque sorte, si j'ose m'exprimer ainsi, « de râcler les fonds de casseroles » et de présenter à nos cultures un menu acceptable, sans apport d'aucun autre engrais.

On conçoit sans peine, à la suite de ce que je viens de dire, tout l'intérêt que présente la dolomagnésie comme engrais de secours dans les années où l'agriculture a décidé de ne rien faire. Sans être en elle-même un engrais complet, ainsi que je le disais tout à l'heure, elle n'en met pas moins à la disposition de la plante une petite fumure complète, suffisante en pareil cas. — Henry F. Charriaut.

La fumure des terres et la crise. — Par ces temps de crise et de surproduction, la première provoquée en grande partie par la seconde, il paraît normal que le remède à appliquer serait d'arrêter toute fumure, ce qui diminuerait dans une grande proportion les récoltes, et décongestionnerait peut-être le marché.

D'autre part, l'économie qui en résulterait est à considérer dans une trésorerie actuellement très gênée, chez les propriétaires et surtout chez les fermiers.

Il ne faut cependant rien exagérer et tenir compte des désastres que pourrait occasionner toute cessation brusque de fumure dans les terres, certainement fort nombreuses, habituées à des fumures intensives et saturées souvent d'acidité, provoquée par l'emploi continuel d'engrais chimiques. On sait, en effet, que les engrais chimiques ont la propriété de décomposer les éléments fertilisants, qui se trouvent dans la terre, et provoquent une effervescence dont profite la végétation. Mais à cet effort, la terre s'épuise rapidement et la fumure doit être renouvelée chaque année, dans des proportions de plus en plus fortes. Souvent donc, on se trouve en présence de terres épuisées et il serait désastreux d'arrêter toute fumure.

C'est ici qu'un choix judicieux s'impose. Il faut alors rechercher un engrais économique pouvant s'employer à faible dose, et capable de maintenir les terres dans un état normal, tout en assurant de bonnes récoltes.

Il faut aussi considérer que l'azote est l'élément essentiel de toute fumure, mais celui dont l'épuisement est le plus rapide, et qui doit être renouvelé le plus souvent. C'est aussi l'élément le plus cher de tous les engrais.

Parmi les engrais azotés, ceux qui sont à base organique sont les plus intéressants, puisqu'ils évitent tous les ennuis provoqués par l'acidification de la terre, et qu'en outre ils sont actuellement le meilleur marché. Il faut souligner, notamment, les Tourteaux d'Arachides, d'une puissance azotée supérieure à tous autres, d'une assimilation complète et d'un prix de revient, actuellement, tout à fait réduit.

Le Tourteau d'Arachide doit aussi, dans la mesure du possible, être exempt de matières humides et de matières grasses ; ces dernières inutiles à la fertilisation. Il doit doser s'il est pur 8 p. 100 d'azote au minimum, ainsi que 1 p.

100 d'acide phosphorique et 2 p. 100 de potasse. Cette richesse considérable pour un engrais organique permet d'obtenir des résultats extraordinaires dans la culture en général, et notamment dans celle de la vigne et des primeurs.

En outre, le Tourteau d'Arachide, par sa présentation est d'un emploi très facile, d'un transport commode et d'une conservation très longue. Son assimilation est parfaite et son effet puissant et continu par suite d'une décomposition graduée, accompagne le produit qu'il doit alimenter jusqu'à la maturité.

Ajoutons une autre considération : l'humus dans les terres méditerranéennes est reconnu peu abondant. L'engrais doit donc lui en apporter, et le Tourteau d'Arachide en contient une proportion notable.

On ne saurait donc assez recommander l'emploi de ce produit qui peut être considéré comme du fumier concentré. — G. F.

Protestation du Conseil municipal de Vouvray. — Le Conseil, après examen de la situation très grave, angoissante même de notre viticulture régionale plus particulièrement éprouvée dans les communes de vins de choix, reconnaît la nécessité impérieuse et urgente des mesures susceptibles de décongestionner le marché général des vins ;

Il approuve pleinement le principe d'une distillation massive et d'un blocage important de quantités telles que celles qui ont été prévues par la loi de décembre 1934 ;

Mais il proteste avec la dernière énergie contre les modalités d'application de cette ponction indispensable ;

Il estime que les viticulteurs qui ne sont pas responsables de la crise actuelle ni par des plantations inconsidérées, ni par des productions à l'hectare excessives ne doivent pas supporter les conséquences d'erreurs qu'ils n'ont pas commises et contre lesquelles ils n'ont cessé de protester.

Décident à l'unanimité :

1° De demander que toutes les pénalisations prévues et particulièrement celles de la distillation et du blocage, soient établies uniquement en tenant compte des rendements à l'hectare quelle que soit l'importance de la récolte de chaque propriétaire ;

2° De protester contre les nouveaux droits de circulation beaucoup trop élevés par rapport à la valeur moyenne marchande des vins, et vraiment excessifs si on les compare à ceux d'avant-guerre ;

3° Réclament le contingentement des vins d'Algérie dont la production sans cesse croissante est passée de 3 millions d'hectos en 1914 à 22 millions en 1934 ;

4° Demandent l'unification des transports par région portant aussi bien sur le transport des vins en bouteilles que ceux des vins en cercles ;

Le Conseil se considère en outre solidaire des viticulteurs de la région. Il déclare être déterminé à démissionner au cas où il ne serait pas fait droit à bref délai aux justes revendications présentées, et si un effort sérieux n'est pas accompli pour sauver une industrie locale viticole plus que millénaire et pour empêcher la ruine totale des populations économes et laborieuses.

Ch. Vavasseur.

Utilisation des concentrés. — Poursuivant lentement mais sûrement l'œuvre de réforme qu'il a entreprise dans l'opinion et dans l'Administration, le Syndicat des Viticulteurs-Concentrateurs de France vient d'émettre les vœux suivants concernant une réglementation plus large et plus éclairée des intérêts de la viticulture dans l'emploi des moûts concentrés pour l'industrie des apéritifs à base de vin, vermouths, quinquinas, mistelles, etc...

Considérant que l'article 7 du décret du 31 janvier 1930 a rendu licite l'emploi des moûts concentrés pour l'édulcoration des vermouths et apéritifs à base de vin, mais que l'Administration assimilant ces moûts à du glucose *empêche* les fabricants de les comprendre dans les 80 % des vins ou vins de liqueur qu'ils doivent obligatoirement utiliser dans ces fabrications ;

Considérant que ces fabricants ne peuvent donc plus utiliser le concentré que pour le 20 % restant disponible seulement, et qu'alors les moûts concentrés deviennent inintéressants pour eux ;

Considérant que les moûts concentrés sont déjà surtaxés pour ces fabricants de 23 fr. 50 par 100 kg. bruts (droits de circulation sur les glucoses), bien qu'ils ne contiennent au plus que 35 % environ de leur poids en cet élément édulcorant, et que, par suite, leur emploi à ces usages devient de ce chef trop onéreux pour les mêmes fabricants ;

Considérant que, dans ces conditions et à l'usage, les fabricants sont ainsi conduits à préférer *à regrets* d'autres édulcorants au moût concentré, tout en reconnaissant les grandes qualités que les concentrés de raisin apporteraient dans leurs fabrications et dans les mistelles qu'ils utilisent ;

Considérant qu'il serait *logique* qu'un apéritif *à base de vin* provienne du raisin au maximum possible, sinon exclusivement ;

Considérant que pour fabriquer 100 litres de concentré, il faut soustraire à la vinification environ 500 litres de moût naturel, selon l'intention *formelle* du législateur de 1931 à 1933 ;

Considérant que la viticulture perd ainsi un de ses débouchés les plus *naturels* et les plus *importants* pour l'écoulement de ses raisins sous la forme de concentré, alors surtout qu'il faudrait au contraire lui faciliter au maximum cet écoulement ;

Emet les vœux :

1° Que les fabricants de mistelles, kinas, vermouths, et tous apéritifs à base de vin soient autorisés en France à employer des moûts concentrés dans le 100 % de leurs fabrications, sans avoir à payer pour cela aucune surtaxe, ni sur les glucoses, ni (pour le 80 %) sur les apéritifs à base de sucre, à raison de 300 fr. par 100 kg. de moût utilisé.

2° Que les produits ci-dessus, *ainsi fabriqués*, à 100 % de moût concentré, conservent tous leurs droits à leurs anciennes appellations et ne se voient jamais imposé de ce chef aucune servitude nouvelle de désignation susceptible de leur nuire dans le commerce ;

3° Que, notamment, une mistelle ainsi obtenue par enrichissement au concentré d'un moût naturel chez le viticulteur, ne perde pas toute appellation d'origine pour revenir « *vin édulcoré* », ce qui met aujourd'hui l'acheteur en fuite.

Motion de la C. G. V. à propos de la loi du 24 décembre 1934. — Le Conseil d'administration de la Confédération Générale des Vignerons, après avoir examiné le texte de la loi du 24 décembre 1934 et les décrets d'application qui l'ont suivie :

« Constate :

« Que si la loi a procédé à la résorption des excédents en vue de l'assainissement du marché ainsi qu'il l'avait demandé en accord avec les associations viticoles méridionales le 25 novembre dernier, à Montpellier, la loi n'a tenu aucun compte des demandes relatives à l'abaissement des exonérations et que le résultat a été de demander des sacrifices excessifs à une minorité de viticulteurs méridionaux qui, frappés suivant un barême progressif, ne verront leurs prestations d'alcool payées que suivant un barême dégressif ;

« Il fait toutes réserves sur les conséquences économiques et sociales que cette répartition des charges ne manquera pas d'entraîner et proteste très énergiquement contre cette démagogie qui, dans la loi du 24 décembre 1934 comme dans celles de 1931 et de 1933, est à la base du texte voté par le Parlement et contre les demi-mesures qui ont été votées pour parer à la surproduction permanente dont nous sommes menacés ;

« Il rappelle à nouveau que pour résoudre de façon efficace la crise permanente dont nous sommes victimes, il n'existe d'autres moyens qu'une répartition équitable du marché entre la viticulture métropolitaine et la viticulture algérienne qui, en tenant compte des conditions économiques, sociales et fiscales différentes dans laquelle ces deux viticultures se trouvent placées ;

« Il proteste avec la plus grande énergie contre le véritable défi au bon sens qui consiste, après avoir voté la suppression des piquettes et des vins de sucre, à l'avoir rétablie au prétexte que deux précédents parlementaires fâcheux avaient permis cette reprise d'un vote déjà acquis. »

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 5.800 à 6.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.700 fr — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 1.200 à 1.400 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 135 à 160 fr. Vins blancs de Blois, 120 à 150 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 350 fr. Gros plants 90 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouges, de 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. Blanc de rouge, 5 fr. 50 à 5 fr. 75.

Midi. — *Nîmes (25 février 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges, Montagne, de 5 fr. » à 5 fr. 50 le degré; Costières, 6 fr. à 6 fr. 50; Trois-six B. G. » à » fr.; trois-six de marc, 260 à 270 fr. Eau-de-vie de marc, 250 à 260 fr.

Montpellier (19 février). — Vins rouges, de 5 fr. » à 5 fr. 50, logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, 250 à 255 fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, fr. » Marc à 86° à 265 à 270 fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 320 fr.

Béziers (17 février). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (24 février). — Marché d'Olonzac, 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré.

Perpignan (23 février). — Vins rouges de 5 fr. » à 5 fr. 25 le degré.

Carcassonne (23 février). — Nouveaux de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré.

Narbonne (25 février). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

Plants américains. — Les cours actuels s'établissent à peu près au niveau des prix suivants : Racines : Variétés courantes, 130 à 180 fr. ; Franco-américains, 160 à 200 fr. ; Berlandieri courants, 270 à 300 fr. ; Berlandieri variétés spéciales, 400 à 500 fr. — Greffés : Variétés courantes, 400 à 500 fr.; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), 650 à 800 fr. — Boutures : Variétés courantes, 120 à 150 fr. — Greffables : Variétés spéciales (Berlandieri, etc.), 200 à 250 fr. Selon quantités, variétés et porte-greffes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 81 fr. le quintal, orges, 48 fr. à 51 fr. ; escourgeons, 53 fr. à 55 fr. ; maïs, 45 fr. à 53 fr. » ; seigle, 52 fr. » à 56 fr. » ; sarrasin, 58 fr. à 62 fr. ; avoines, 43 fr. » à 47 fr. — Sons, 37 fr. à 40 fr. — Recoupettes, de 38 à 43 fr. — Farines, 158 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 75 à 100 fr., saucisse rouge, de 60 à 70 fr. ; Esterting, de 45 à 70 fr. — Nouvelles d'Algérie, 150 à 220 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris ; Paille de blé, 110 fr. à 145 fr. ; paille d'avoine, de 110 fr. à 145 fr. ; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr. ; luzerne, 235 fr. à 305 fr. ; foin, 240 fr. à 310 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. » ; Coprah, 65 à 72 fr. ; Arachides extra blancs, 58 à » fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 184 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 11 fr. 50. — Veau. 6 fr. » à 13 fr. 30. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 6 fr. 30. — Longe, de 7 fr. » à 10 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — **Dolomagnésie**, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50 ; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs ; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 46 fr. 50 (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 240 à 280 fr. — Mandarines, 220 à 320 fr. — Poires de choix, 250 à 800 fr. ; communes, 80 à 300 fr. — Pommes choix, 300 à 550 fr. — Pommes communes, 100 à 200 fr. — Bananes, 225 à 300 fr. — Noix, 300 à 480 fr. — Marrons, de 200 à 280 fr. — Artichauts d'Alger, de 100 à 120 fr. — Endives, 110 à 150 fr. — Choux-fleurs, 75 à 400 fr. — Choux de Bruxelles, 90 à 200 fr. — Epinards, 180 à 220 fr. — Tomates des Canaries, 350 à 400 fr. — Oignons, 50 à 90 fr. — Poireaux, 125 à 225 fr. les 100 bottes. — Laitues, 25 à 125 fr. le 100.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.